[Y1]

# 業務用厨房熱機器基準

# 新旧対照表

# 業務用厨房熱機器基準

JFEA　003-2007

社団法人　日本厨房工業会

［厨房研究会］

# 業務用厨房熱機器基準
## 改定案

JFEA　003-2012

一般社団法人　日本厨房工業会

［厨房研究会］

本基準は、社団法人日本厨房工業会に置かれた「厨房研究会」により作成されたものです。

本基準は必要により見直しが行われます。最新版は、当工業会に確認してください。

本基準に記載されたすべての内容は無断で引用、転載、複写することはできません。

本基準は、本基準で述べる目的に対する最小限の要求事項を定めたものであって、製品の品質、安全、性能を保証するものではなく、また、本基準の適用によって生じたいかなる損害に対しても当工業会は賠償の責を負うものではありません。

本基準は、一般社団法人日本厨房工業会に置かれた「厨房研究会」により作成されたものです。

本基準は必要により見直しが行われます。最新版は、当工業会に確認してください。

本基準に記載されたすべての内容は無断で引用、転載、複写することはできません。

本基準は、本基準で述べる目的に対する最小限の要求事項を定めたものであって、製品の品質、安全、性能を保証するものではなく、また、本基準の適用によって生じたいかなる損害に対しても当工業会は賠償の責を負うものではありません。

業務用厨房熱機器基準

## 1　目的

この基準は、食品衛生、使用者の安全および環境保全に必要な業務用厨房熱機器の材料、構造、強度、性能、取り扱いおよび表示に関し、業務用厨房設備機器共通基準で定める共通の項目に追加、削除または置き換える事項を定める。

## 2　要求される安全

*業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。*

## 3　適用範囲

この基準は業務用厨房設備機器のうち、業務用厨房熱機器について適用する。

## 4　前提条件

*業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。*

## 5　用語の定義

*業務用厨房設備機器共通基準のこの項目に下記を追加して適用する。*

*なお、本基準では用いられないが運用上で用語の定義が必要と認められるため以下で機器名称について定義する。*

### 5．２０１　業務用厨房熱機器の分類、名称、用語の定義

| 工業会分類番号 | 業務用厨房熱機器名称 | 用語の定義 |
|---|---|---|
| 84　4111 | レンジ（オーブン付） | 床置式の、上部に鍋等を置いて加熱調理する機器で、下部にオーブン等他の加熱機能を備えたもの。 |
| 84　4112 | テーブルレンジ | 床置式の、上部に鍋等を置いて加熱調理する機器で、下部に他の加熱機能を持たないもの。 |
| 84　4113 | ローレンジ | 大型の寸胴鍋等を置くためにテーブルレンジの加熱面高さを低くしたもの。 |
| 84　4114 | 卓上レンジ | 台置式の、上部に鍋等を置いて加熱調理する機器。 |
| 84　4115 | 中華レンジ | 中華鍋を支える専用のごとくを備えた加熱調理機器。 |
| 84　4121 | 回転釜 | 傾き機構を備えた煮炊き用の一重釜。 |

業務用厨房熱機器基準

## 1　目的

この基準は、食品衛生、使用者の安全および環境保全に必要な業務用厨房熱機器の材料、構造、強度、性能、取り扱いおよび表示に関し、業務用厨房設備機器共通基準で定める共通の項目に追加、削除または置き換える事項を定める。

## 2　要求される安全

*業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。*

## 3　適用範囲

この基準は業務用厨房設備機器のうち、業務用厨房熱機器について適用する。

## 4　前提条件

*業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。*

## 5　用語の定義

*業務用厨房設備機器共通基準のこの項目に下記を追加して適用する。*

*なお本基準で用いられないが運用上で用語の定義が必要と認められるため以下で機器名称について定義する。*

### 5.201　業務用厨房熱機器の分類、名称、用語の定義

| 工業会分類番号 | 業務用厨房熱機器名称 | 用語の定義 |
|---|---|---|
| 84　4111 | レンジ（オーブン付） | 床置式の、上部に鍋等を置いて加熱調理する機器で、下部にオーブン等他の加熱機能を備えたもの。 |
| 84　4112 | テーブルレンジ | 床置式の、上部に鍋等を置いて加熱調理する機器で、下部に他の加熱機能を持たないもの。 |
| 84　4113 | ローレンジ | 大型の寸胴鍋等を置くためにテーブルレンジの加熱面高さを低くしたもの。 |
| 84　4114 | 卓上レンジ | 台置式の、上部に鍋等を置いて加熱調理する機器。 |
| 84　4115 | 中華レンジ | 中華鍋を支える専用のごとくを備えた加熱調理機器。 |
| 84　4121 | 回転釜 | 傾き機構を備えた煮炊き用の一重釜。 |

| 84　4123 | スチームケトル | 間接加熱のためのスチームジャケットを持った煮炊き用の二重釜。 |
|---|---|---|
| 84　4124 | ティルティングパン | 傾き機構を備えた平底鍋の加熱調理機器。 |
| 84　4131 | 立体炊飯器 | 飯を炊くための専用加熱調理機器。粥調理機能を持つものもある。 |
| 84　4132 | 小型炊飯器 | |
| 84　4133 | 連続炊飯装置 | 自動的に食缶等を移動させながら連続的に炊飯する装置。 |
| 84　4141 | ブロイラ | 食品をあぶり焼きするための焼物器。上火式、下火式、側面加熱式、これらを組み合わせたものがある。 |
| 84　4143 | オーブン | 調理用の庫内で蒸し焼きをする機器。 |
| 84　4144 | サラマンダ | 上面からの放射熱で食品に焼き目を付ける機器。 |
| 84　4145 | コンベクションオーブン | 強制対流式のオーブン。 |
| | スチームコンベクションオーブン | 強制対流の高温蒸気で加熱する機能を備えたオーブン。 |
| 84　4146 | ベークオーブン | パン、洋菓子等を焼くことに特化したオーブン。 |
| 84　4147 | ピザオーブン | ピザを焼くことに特化したオーブン。 |
| 84　4148 | グリドル | 熱板上で食品を焼いたり炒めたりする機器。 |
| 84　4151 | フライヤ | フライ、天ぷら等の揚物調理をする専用機器。 |
| 84　416 | 蒸し器 | 蒸し調理をする機器。 |
| 84　4162 | プルフボックス | パンやピザ等の生地を二次発酵させる機器。 |
| 84　4171 | そば釜 | 大容量の鍋を使用し、湯を回転させながら大量のそばを一度に茹でることのできる機器。貯湯機能を備えているものがある。 |
| 84　4172 | うどん釜 | 大容量の鍋を使用し、大量のうどんを一度に茹でることのできる機器。 |
| 84　4173 | 麺ゆで器 | そば釜、うどん釜で定義される以外の麺ゆで器。 |

## 6　材料およびその使用

*業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。*

## 7　構造

*業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を下記を除いて適用する。*

#### 7.1.1　清掃性

*通常の使用時において常時130℃以上に保たれる場合においては次に置き換える。*

業務用厨房設備機器は容易に清掃できる構造とすること。


| 84　4123 | スチームケトル | 間接加熱のためのスチームジャケットを持った煮炊き用の二重釜。 |
|---|---|---|
| 84　4124 | ティルティングパン | 傾き機構を備えた平底鍋の加熱調理機器。 |
| 84　4131 | 立体炊飯器 | 飯を炊くための専用加熱調理機器。粥調理機能を持つものもある。 |
| 84　4132 | 小型炊飯器 | |
| 84　4133 | 連続炊飯装置 | 自動的に食缶等を移動させながら連続的に炊飯する装置。 |
| 84　4141 | ブロイラ | 食品をあぶり焼きするための焼物器。上火式、下火式、側面加熱式、これらを組み合わせたものがある。 |
| 84　4143 | オーブン | 調理用の庫内で蒸し焼きをする機器。 |
| 84　4144 | サラマンダ | 上面からの放射熱で食品に焼き目を付ける機器。 |
| 84　4145 | コンベクションオーブン | 強制対流式のオーブン。 |
| | スチームコンベクションオーブン | 強制対流の高温蒸気で加熱する機能を備えたオーブン。 |
| 84　4146 | ベークオーブン | パン、洋菓子等を焼くことに特化したオーブン。 |
| 84　4147 | ピザオーブン | ピザを焼くことに特化したオーブン。 |
| 84　4148 | グリドル | 熱板上で食品を焼いたり炒めたりする機器。 |
| 84　4151 | フライヤ | フライ、天ぷら等の揚物調理をする専用機器。 |
| 84　416 | 蒸し器 | 蒸し調理をする機器。 |
| 84　4162 | プルフボックス | パンやピザ等の生地を二次発酵させる機器。 |
| 84　4171 | そば釜 | 大容量の鍋を使用し、湯を回転させながら大量のそばを一度に茹でることのできる機器。貯湯機能を備えているものがある。 |
| 84　4172 | うどん釜 | 大容量の鍋を使用し、大量のうどんを一度に茹でることのできる機器。 |
| 84　4173 | 麺ゆで器 | そば釜、うどん釜で定義される以外の麺ゆで器。 |

## 6　材料およびその使用

*業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。*

## 7　構造


*業務用厨房設備機器共通基準のこの項目に下記を追加する。*

### 7.1　一般要求事項

#### 7.1.1　清掃性

通常の使用時において80℃で5分以上に保たれている場合は、細菌等は死滅される温度帯にあるとみなし、最小限の隙間でなく容易に清掃できる構造であればよい。

7.1.1.201　清掃のためにバーナ等を取り外す場合、性能にかかわる機構部分の取り扱いは取扱説明

7.2.4　接合部

*通常の使用時において常時130℃以上に保たれる場合においては次に置き換える。*

すべてにおいて滑らかであること。

書に記載すること。図1参照

7.1.1.202　レンジ等のトップ加熱部の五徳等を取り外し、露出する部分は、容易に清掃できること。五徳等の重量が重く一人で取り外しができない場合はそのままで容易に清掃ができること。

7.1.1.203　スチームコンベクションオーブンの蒸気発生部は、液体、固体の異物が逆流し進入することのない構造であること。また水溜り部は排水が可能な構造であること。

7.1.1.204　特にフライヤの排油部において、油気が各部にまわり込まない構造とすること。

7.1.2　ごみが溜まりにくい構造

汁受け等を設ける場合は、汁の補足率が十分あり、容易に取り外しができ、かつ容易に清掃ができること。また、ごみ等を汁受けに導く汁受けガイド等は容易に清掃ができ、汁受けガイド等で隠れた部分も容易に清掃ができること。図2参照。

7.1.2.201　回転釜等において駆動部の露出は認められない。

7.1.2.202　特に回転機構、駆動機構等を有するものの場合、汁受け部に限らず送り機構部も容易に清掃が可能なこと。

7.1.3　有害小動物の排除

共通基準でいう専門技術者による点検および清掃が可能な構造や場所は、次による。

7.1.3.201　通常の清掃において高電圧、ガス制御弁等危険な部位は、カバー等で覆い容易に触れられない構造とするか容易に分解できない構造で、専門技術者による点検および清掃場所とすること。図3参照

7.1.3.202　特例として、安全性と機器の性能を維持するためやむをえず断熱及び通気のための隙間を設ける場合、必要性がありかつ妥当とみなされゴミや汚れが溜まりにくい部分であれば専門技術者による点検および清掃場所としてこれを認める。ただし、容易に解決策があり設計不備と見られる場合は認められない。

7.1.4　混入の防止

7.1.4.201　甲板上に棚等を設けた場合の棚構造は、水切り構造として上部からの異物の落下を防げること。

7.1.4.202　炊飯器の図4のような釜のふち径より小さい蓋の場合、上部からのサビ、剥離、止め具、ゴミ等が落下して調理物に混入する恐れがないこと。

7.1.6　使用者の安全

7.1.6.201　回転機構、駆動機構等を有するものの場合、コンベアへの巻き込み事故を防ぐための対策を施すこと。

7.1.6.202　非常停止ボタンを設ける場合は、位置および数は作業者または周囲にいる人が近い位置で操作ができるように配置されていること。

7.1.6.203　ファン回転部は通常使用時に人体に触れない構造であること。またファンガードを用いる場合は振動等で外れない構造であることを確認すること。

7.2　食品が直接触れる部分

7.2.201　80℃で5分以上に保たれている場合は、容易に清掃できる構造であればよい。

7.3　各部構造における要求事項

7.3.1　機器下方の高さ

7.3.1.201　回転釜等機器の構造上必要な補強材が、清掃のためにモップ等清掃道具が入り清掃しやすいこと。かつ、補強材そのものもゴミが溜まりにくく清掃しやすいことを条件に、その部分が高さ150㎜未満を認める。図5参照。

## ８　強度

*業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。*

## ９　性能上の要求事項

性能上の要求事項はない。

## １０　取扱説明書および表示

*業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。*

## 8　強度

*業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。*

## 9　性能上の要求事項

性能上の要求事項はない。

## 10　取扱説明書および表示

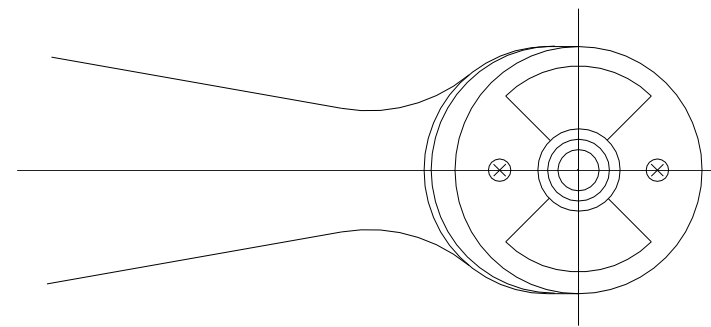
*業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。*

性能にかかわる機構部分としては、バーナ管吸器のダンパー調節の固定ビス等がある。このダンパー調節ビスを変更してはならない。

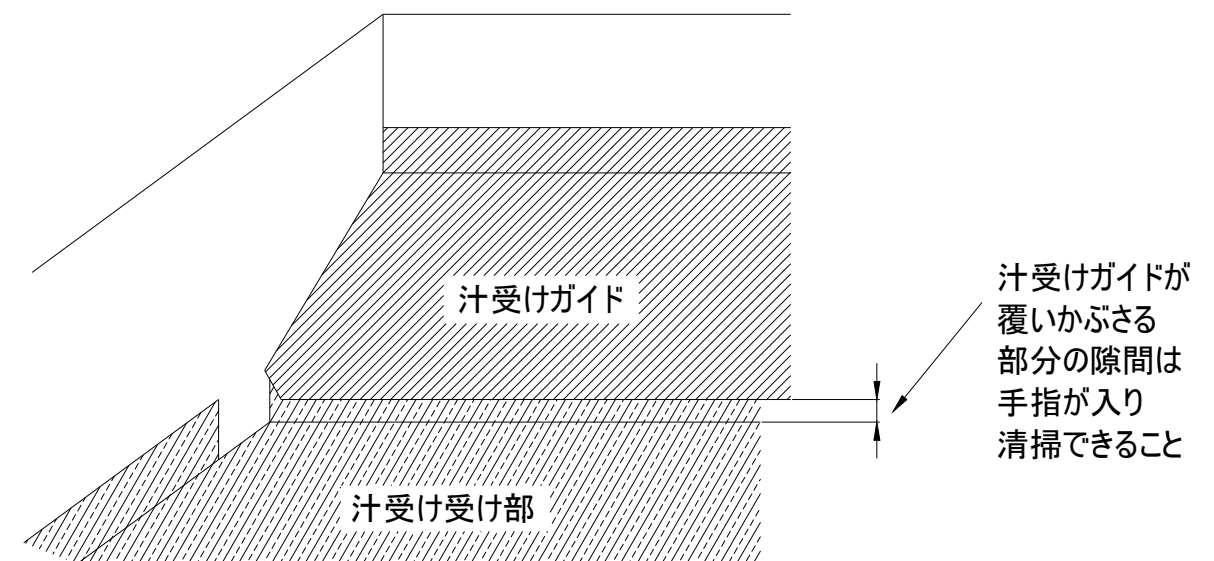
図１　性能にかかわる機構部分

汁受ガイド部も清掃が可能なこと

図２　汁受設置例

例として左図のようなパイロットバーナ部分、またバーナの管吸器部分等がある。

図３　専門技術者による点検および清掃場所の一例

図４　釜のふち径より小さい蓋

図５　回転釜等の補強材

| | アームが届くこと | 容易に清掃できること |
|---|---|---|
| 食品が直接触れる部分 | ○ | ○ |
| 食品が直接触れない露出した部分 | ○ | ○ |
| ゴミの溜まる部分（折り返し等） | — | ○ |
| 下向きの部分 | — | — |

表１　清掃性の確認